

# 学流協の推奨品

## しじみ佃煮(Fe)500g / しじみ一食用6g × 40J

佃煮

- **提案理由**：不足しがちな栄養素「鉄分」を強化しました。佃煮は食文化の継承につながる和食に適した食品です。米飯以外にも食材や調味料としても活用できます。汎用性の高い500gと配膳に便利な個包装の2規格です。

参考価格		規格	500g × 20入 (6g × 40入) × 15入
分類	佃煮		
直接食品に接する包材	500g:ポリプロピレン / 6g:ポリエチレン		

※参考価格は納入条件により変わることがあります。

### ● 調理方法(又は取扱上の注意点)

開封後、そのままお召し上がりいただけます。

〈アレンジメニュー例〉

- ・ しじみごはん (混ぜ炊き可：1袋500gで米1升目安)
- ・ しじみの和え物 (野菜に対して約20%目安)
- ・ しじみのチャウダー

### ● 使用原材料・構成比

※原材料原産地については、原料事情により変更になる場合があります。

使用原材料	原産地	構成比 (%)	アレルギー対象原料	使用原材料	原産地	構成比 (%)	アレルギー対象原料
しじみ	インド	52.10		酵母エキス		0.20	
しょうゆ		18.00	小麦、大豆	寒天		0.10	
還元水あめ		13.00		クエン酸鉄Na		0.10	
砂糖		13.00					
しょうが		3.50		計		100	

◎製品製造地 500g：タイ、6g：広島市

### ● 公的機関による検査結果

### 試験成績証明書

品名：しじみ佃煮(Fe)500g / しじみ一食用6g × 40J

米糃分析(100g当たり実測値)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩 相当量 (g)	ミネラル						ビタミン				食物 繊維 総量 (g)
					ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	A RAE当量 (μg)	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)	
245	17.0	3.8	35.6	4.06	1600	45	33	230	74.3	2.5	116	0.02	0.14	0	0.6

  

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
300以下/g	陰性	陰性	陰性/25g

※衛生状態は良好であり、かつ食品衛生法に定める成分規格に合致しています。

公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会 殿

2022年10月19日に本会に依頼された上記供試品についての  
試験結果は上記の通りです。

2022年11月14日

一般財団法人 **食品環境検査協会**



当社は、本会の流通会員として自信をもって当協会の推奨食品をお勧めします。

### ● お問い合わせ

学流協生産会員

## 堂本食品株式会社

〒731-3165 広島市安佐南区伴中央四丁目18番2号 ☎ 082(848)1155

<https://www.domoto.co.jp/>

# 食ものがたり

## 佃煮について

佃煮の名称の起こりは、江戸時代に江戸の佃島の漁師が、海が荒れ魚の獲れない時にと保存の利くように工夫して、小魚を煮込み、非常用備蓄食にしておいたものを、佃島（現在の東京都中央区）にある住吉神社を訪れる参拝客に振舞ったのが始まりで、江戸の回船問屋の主人の供で訪れた賢い奉公人が、これを佃煮の名称で売り出したのが始まりと言われております。

## 6/29「佃煮の日」

佃煮を扱う全国調理食品工業協同組合が制定。

徳川家康の招きで江戸に移住してきた漁民衆は、江戸湾の干潟の一角に築島を築き、1646年に完成。これを郷里の大阪・佃村にちなみ佃島と名付けました。そして完成した佃島に郷里・佃村の産土神の御神霊を祭祈した住吉神社が建立された日が正保2年（1646年）6月29日。この29日の「二九」を佃煮の「ツク」と語呂あわせをして、2003年（平成15年）に「佃煮の日」と命名したそうです。

（参考：全国調理食品工業協同組合HP）

## 製造工程図

### 【500g】

(しじみ) 洗浄・選別 → 味付け → 冷却 → 充填 → 殺菌  
→ 金属検査 → X線異物検査 → 抜取検査 → 箱詰 → 出荷

殺菌条件：中心温度85℃以上90秒以上

金属検査：Fe Φ 2.0mm、Sus Φ 3.5mm

X線異物検査：Sus Φ 1.2mm

抜取検査：微生物検査、理化学検査、官能検査

### 【6g】

(しじみ) 洗浄・選別 → 味付け → 冷却 → 充填 → 殺菌 → 充填  
→ 金属検査 → X線異物検査 → 殺菌 → 抜取検査 → 箱詰 → 出荷

殺菌条件：中心温度85℃以上90秒以上

金属検査：Fe Φ 1.5mm、Sus Φ 3.0mm

X線異物検査：Sus Φ 1.2mm

抜取検査：微生物検査、理化学検査、官能検査

## 学流協の推奨品 開発テーマ

学校給食環境・喫食形態の多様化に配慮し、『おいしく安全・楽しく食育』にふさわしい優良食品の開発に取り組む。

当協会は、流通会員（学校給食に強い関心を持ち地域を代表する業務用問屋）と生産会員（学校給食向けの優良食品を生産する有力食品メーカー）で構成する公益法人で「学校給食の充実改善に寄与すること」を目的とし、学校給食用優良食品の開発・選定・普及と情報提供活動を主たる業務として行っております。

### 開発食品選定委員（学識者）

委員長	田島 眞	実践女子大学名誉教授	副委員長	石井 克枝	千葉大学名誉教授
委員	鈴野 弘子	東京農業大学教授	委員	原 正美	京都光華女子大学教授
〃	原島恵美子	神奈川工科大学准教授	〃	石田 裕美	女子栄養大学教授
〃	岩瀬 充子	茨城県新採米養教諭指導員	〃	石川久美子	（公社）全国学校栄養士協議会前理事



公益社団法人 学校給食物資開発流通研究協会（略称：学流協）

〒101-0047 東京都千代田区内神田3-2-12 TEL:03(5298)6125

E-mail : grk-21@ac.auone-net.jp  
http://www.gakuryukyo.or.jp/